

МОРЕПРОДУКТЫ НА ЛЬДУ

СВЕЖИЕ УСТРИЦЫ
"Жемчужные" / Gilardeau
3 100 р.

СВЕЖИЕ УСТРИЦЫ
Speciale de Claire № 2 (G)
1 610 р.

МОРСКИЕ УЛИТКИ
с домашним майонезом
750 р.

СВЕЖИЕ ДАРЫ МОРЯ
(свежие устрицы, морские улитки, тигровые креветки, сашими из розового тунца, лосося и гребешка) :

большая тарелка
5 500 р.
маленькая тарелка
3 100 р.

РЫБНЫЕ САЛАТЫ, ЗАКУСКИ

САЛАТ «A'LA XAVIER» СО СЛЕГКА ОБЖАРЕННЫМ ТУНЦОМ
с дымом, перепелиными яйцами, артишоком, фасолью и соусом nicoise
640 р.

САШИМИ ИЗ МАЛОСОЛЕННОГО ЛОСОСЯ
с мясом камчатского краба на подушке из свежих огурцов, соус гуакамоле
850 р.

TARTARE ИЗ РОЗОВОГО ТУНЦА, ЛОСОСЯ И МОРСКОГО
ГРЕБЕШКА
крекер из сыра, соус бальзамический соус
790 р.

ЗЕЛЕНЬ СЛАТ
со свежим огурцом, артишоками, морскими гребешками, соус гуакамоле из авокадо и манго
890 р.

MINI ОСЬМИНОГИ
с оливками kalamata, зеленый салат с киноа, "трюфеля" из авокадо с вялеными томатами
710 р.

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ БАЛТИЙСКИЙ УГОРЬ
тыквенный mousseline с розмарином
650 р.

ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА В МИНДАЛЬНОЙ СТРУЖКЕ

гуакамоле, печеная тыква
520 р.

САЛАТ FATTOUSH

огурцы, помидоры, редис, тигровая креветка, соус из лимона, мяты, кинзы и оливкового масла
320 р.

ОРИГИНАЛЬНАЯ ВЕРСИЯ САЛАТА ЦЕЗАРЬ

с запеченным филе балтийского судака
490 р.

ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА НА ГРИЛЕ

печеные баклажаны, сыр фета, «икра» сепии
1 200 р.

«ШУБА»

балтийская килька, свекольные равиоли с салатом из овощей, terrine из картофеля и моркови под свекольным майонезом
380 р.

ТАРЕЛКА МОРЕПРОДУКТОВ В СТИЛЕ FUSION

(подкопченный осетр со сливочным соусом, ароматизированный дымом сигары Cohiba, осьминог с картофелем, креветка с авокадо, копченый угорь с золотым маслом, сашими из тунца с соевым соусом, ролет из лосося с красной икрой, палтус с кунжутом
1 250 р.

МЯСНЫЕ САЛАТЫ, ЗАКУСКИ

TARTARE ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

соленые стебли папоротника, домашний сыр сулугуни, «земля» из хлеба с ароматом кофе
470 р.

КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И FOIE GRAS

рукола, хрустящие гриссини
750 р.

TARTARE ИЗ МЯСА ОЛЕНЯ

с каперсами свежим имбирем и сырными чипсами
890 р.

УТИНАЯ ПЕЧЕНЬ В ПОРТО QUINTA DO NOVAL VINTAGE

эскимо из foie gras в шоколаде, дольки карамелизированных персиков
950 р.

САЛАТ С ПОДКОПЧЕННОЙ УТКОЙ

со свежей малиной, кедровыми орешками, вишневый соус porto
750 р.

ОРИГИНАЛЬНАЯ ВЕРСИЯ САЛАТА ЦЕЗАРЬ

с перепелкой, выращенной в фермерском хозяйстве
610 р.

РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с sorbet из утиной печени, tartare из тыквы и клубники с киноа
890 р.

ХАМОН СЕРРАНО

с руколой и орехом пекан, домашнее sorbet из сыра Valdeon Blue
630 р.

САЛАТ ОЛИВЬЕ

terrines из овощей с тигровой креветкой, говяжий язык, домашний майонез с хреном, "икра" сока петрушки
360 р.

ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ, ЗАКУСКИ

ЗЕЛЕНый САЛАТ

с клубникой персиками, terrine из сыра с цукатами, соус медовый с бадьяном
640 р.

ИТАЛЬЯНСКИЙ МОЛОДОЙ СЫР BURRATA

tartare из помидор и свежего базилика, рукола, кедровые орехи
вегет
640 р.

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

трубочки из теста filo с сыром, соус средиземноморский
430 р.

СВЕКОЛЬНОЕ КАРПАЧЧО

с козьим сыром и сладким томатным чатни
вегет
410 р.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНых ЛИСТЬЕВ С АВОКАДО

спаржей, стручковым горошком, зелеными бобами, пюре из сальсифи, медово-горчичный соус
вегет
410 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

УТИНАЯ ПЕЧЕНЬ FOIE GRAS

груша с нотками ванили, запеченная в миндале, соус Porto
1 420 р.

КЛЕШНИ КАМЧАТСКОГО КРАБА

горячий пудинг coulant из зеленого горошка, соте из свежих томатов с базиликом, соус сливочный
1 350 р.

ПОСЫЛКА ИЗ КАМЧАТКИ

королевская креветка, гребешки, осьминог, клешни краба, домашний майонез
4 950 р.

РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

с зеленой спаржей, соус бальзамико-апельсиновый
830 р.

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ

cannelloni из цуккини с кускусом, сальса из печеного перца, крем-соус из бадьяна с сельдереем
1100 р.

МИНИ КАРАКАТИЦЫ

фаршированные кровяной колбасой, "гречетто" с опятами
580 р.

УЛИТКИ ESCARGOT

в саду от шеф-повара ("земля" из хлеба, свежий редис, морковь)
360 р.

СУПЫ

РЫБНЫЙ СУП ZARZUELA

с судаком, палтусом, мидиями, кальмарами и овощным ratatouille
880 р.

БАЛТИЙСКАЯ УХА ИЗ УГРЯ И СУДАКА

с ароматом костра и хрустящими пирожками
850 р.

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

с брошетом из креветок в греческой лапше
390 р.

КРЕМ-СУП ИЗ ШПИНАТА И БРОККОЛИ

щупальца осьминога, вяленые помидоры
680 р.

ФРАНЦУЗСКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП PARMENTIERE

с tartare из утки с боровиками и шпинатом, яйцо Roche в пармезановой паутине
490 р.

БОРЩ

свинные ребра, томленные 8 часов при низкой температуре, свекольная сметана, картофельные чипсы
390 р.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

VIP БУРГЕР ИЗ МЯСА КАМЧАТСКОГО КРАБА

картофельный блинчик, салат coleslaw

890 р.

ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА НА КАРТОФЕЛЬНОМ ESPUME

зеленая спаржа, "трюфеля" из авокадо с вялеными помидорами, свекольная пудра

1 960 р.

ЧИЛИЙСКИЙ СИБАС (МЕРЛУЗА)

mousseline из брокколи, овощной ratatouille, соус bisque

3 500 р.

ФИЛЕ ПАЛТУСА

"risotto" из картофеля, мини-каракатицы, соус из петрушки

1100 р.

ФИЛЕ ТУНЦА А' LA MINUTE

"sponge" из сепии, сливочно-коньячный соус

1 450 р.

ФИЛЕ БАЛТИЙСКОЙ ТРЕСКИ

mousseline из цветной капусты, салат из редиса, соус demi-glace с горчицей и трюфельным маслом

680 р.

ФИЛЕ ЛОСОСЯ

копченого в собственной коптильне на яблочных опилках, булгур с тыквой и кинзой, smoked йогурт

860 р.

БАЛТИЙСКИЙ УГОРЬ

овощные спагетти, картофельное пюре с зеленым луком, соус терияки

1 350 р.

БАЛТИЙСКИЙ СУДАК

черное risotto с каракатицами, лимонное sarrusino, соус шафрановый

690 р.

RAVIOLI С КРАБОВЫМ МЯСОМ И МАДАГАСКАРСКОЙ КРЕВЕТКОЙ

соус bisque

810 р.

СВЕЖАЯ РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ НА ВЫБОР:

- с артишоками, свежей петрушкой и чесночным маслом,
- с маслинами kalamata, помидорами cherry и молодым стручковым горошком,
- молодой картофель с соевыми бобами и вялеными помидорами (Средний вес рыбы 300-400гр)

СИБАС / ДОРАДО 100g

620 р.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ

картофельный крем с хреном, виноградные улитки, соус из свежей петрушки
960 р.

БУРГЕР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

карамелизированный лук, foie gras, черный трюфель, запеченный батат, трюфельный майонез
1 210 р.

СВИНЫЕ РЕБРА

томленные 8 часов при низкой температуре, кукурузная полента, облепиховый соус
690 р.

SARRE МОЛОДОГО (8 МЕСЯЦЕВ) НОВОЗЕЛАНДСКОГО ЯГНЕНКА

risotto с мятой и петрушкой, зеленые фисташки, лимонный майонез
1 900 р.

ФИЛЕ ОЛЕНЯ

кукурузная полента, карамелизированный виноград, лесные орехи, соус demi-glace с трюфелем
1 800 р.

ГРУДКА УТКИ

gnocchi с картофельным хреном, свекольный соус
1 550 р.

CANNELONI ПО-ДОМАШНЕМУ С ЖАРЕННОЙ УТКОЙ

черный трюфель, боровики, сливочный соус
810 р.

ГРУДКА ЦЕСАРКИ С FOIE GRAS

картофель violet, соус сливочный
1 200 р.

ПЕРЕПЕЛКА

выращенная в фермерском хозяйстве, с «risotto» из киноа, спаржей, зелеными бобами, соус печеного лука
1 210 р.

RAVIOLI С МЯСОМ КРОЛИКА

трюфелем и соусом из сливочного масла
800 р.

ЦЫПЛЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТРАВАМИ

картофельное пюре, сливочный соус с боровиками и трюфельной пастой
950 р.

НОЖКА КРОЛИКА CONFIT С МОРКОВНЫМ MOUSSELINE

пряный сальсифи с зеленой спаржей, соус морковно-апельсиновый
990 р.

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ ПОРОДЫ "АНГУС"

энчилада с салатом из свежих овощей и сыром Фета (Средний вес стейка 350-450гр)
"рибай" 100g" 890 р.

"стриплойн" 100g"

560 р.

ДЕСЕРТЫ

ЭСКИМО А LA DOLCE VITA-ГОСТ 52175

шоколадная глазурь, халвичный мусс, крошка из фисташек, "огненное" облако из сладкой ваты, ванильное мороженое
380 р.

СВЕЖАЯ МАЛИНА И ЕЖЕВИКА С СОУСОМ SABAYON

домашняя шоколадная конфета с пюре из свежих фруктов
790 р.

ШОКОЛАДНАЯ СФЕРА

кокосовое мороженое, горячий шоколад
с маслом белого трюфеля.
320 р.

"PANNA COTTA" A La Dolce Vita

со свежими ягодами на шоколадно-миндальной
подушке, соус из облепихи
450 р.

НАПОЛЕОН

mille-feuille со свежими ягодами и кремом маскарпоне
520 р.

LA DAME AUX CAMELIAS

черное tiramisu, макароны с шоколадом и острым перцем
550 р.

TARTARE ИЗ КЛУБНИКИ

с творожным кремом, воздушной меренгой, мороженное
"семифредо"
450 р.

СОЧНЫЙ БИСКВИТ

с каталонским кремом и маслом белого трюфеля
320 р.

"ВЫЖИВУТ ТОЛЬКО ЛЮБОВНИКИ" - Only Lovers Left Alive- по

сценарию Джима Джармуша
(эскимо "Г" Rh- отрицательная, Mille-feuille из миндального
грильяжа с малиной)
770 р.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ

coulant с шафрановым кремом и имбирным мороженым
250 р.

АССОРТИ ИЗ ДОМАШНЕГО МОРОЖЕНОГО И СОРБЕ на выбор:

- мороженое (вишня, черная смородина, имбирь, ваниль,
банан, шоколад)
- sorbet (манго, клубника, апельсин, лимон, ананас)

490 р.

СЫРЫ

BUCHETTE D` ANJOU

Франция (регион Луара), жирный, сливочный козий сыр, посыпанный золой
50g/200 р.

BLEU D` AUVERGNE

(А.О.С.), Франция (регион Овернь), мягкий сыр с голубовато-серой плесенью, коровье молоко, зреет 3 месяца
50g/150 р.

PARMIGIANO-REGGIANO

(D.O.C.), Италия (регион Модена, Парма, Реджио, Эмилия), 32% жирности, зреет до 10 лет, твердый сыр, коровье молоко
50g/200 р.

VALDEON BLUE

Испания, коровье молоко, имеет мягкую текстуру с зеленовато-синей плесенью. Заворачивается в виноградные листья
50g/225 р.

MANCHEGO

(D.O.C.), Испания (регион Ла-Манча), традиционный фермерский твердый сыр, молоко Ламанчских овец. Сыр твердый с плотной консистенцией, оставляет уникальный вкус сочетания копчености и овечьего молока. Зрелость 6 месяцев, жирность 50%
50g/175 р.

QUESO DE MURCIA AL VINO

(D.O.C.), Испания (регион Мурсия) вкусный и успешный сыр из козьего молока, который моют в красном вине. Зрелость 2 месяца, жирность 45%
50g/175 р.

CURADO LA ABADESA

(D.O.C.), Испания, твердый сыр с мытой коркой. Овечье (15%), козье (10%), коровье (65%) молоко, выдержка 4 месяца
50g.150 р.

ROQUEFORT

(А.О.С.), Франция (регион Руэрг), 55% жирности, зреет 9 месяцев, голубой сыр, овечье молоко (от овец лакаунской, манехтской, базобернской и корсиканской пород),
50g/500 р.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА ИЗ ВОСЬМИ ЭЛИТНЫХ СЫРОВ (по 50г р.)
2 100 р.

АССОРТИ К СЫРУ

джемы (брусничный, апельсиновый, инжирный, грейпфрутовый, из зеленых помидоров), мед, фисташки зеленые, фундук, виноград, базилик, розмарин
195 р.

АССОРТИ ИЗ СЫРА

(сыр бри с персиковым джемом, пармезан с медом и инжиром, мягкий козий сыр со свежей малиной, дор-блю на пюре из манго)
670 р.